

D.V.C. 082- 20229999914325

CV-0669

Chía, 11 de junio de 2022

Señor:  
**Héctor B.**  
Chía

## REFERENCIA: Queja

Respetado señor

En atención al asunto de la referencia, La Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud se permite informar que, según lo contemplado en la Ley 715 de Diciembre 21 de 2011, las competencias de las Entidades Territoriales en cuanto a salud pública, son entre otras, las siguientes:

*“44.3.5. Ejercer vigilancia y control sanitario en su jurisdicción, sobre los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que puedan generar riesgos para la población, tales como establecimientos educativos, hospitales, cárceles, cuarteles, albergues, guarderías, ancianatos, puertos, aeropuertos y terminales terrestres, transporte público, piscinas, estadios, coliseos, gimnasios, bares, tabernas, supermercados y similares, plazas de mercado, de abasto público y plantas de sacrificio de animales, entre otros”*

Así mismo, los numerales 4° y 6° del artículo 72 del Decreto Municipal 40 de 2019, le asignan a la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud, las funciones de realizar las acciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de comercio abiertos al público en el Municipio de Chía y de expedirles el respectivo Concepto Sanitario.

En virtud de lo anterior, el día 03 de junio de la presente anualidad, esta dependencia realizó visita de inspección, vigilancia y control higiénico locativo y sanitario al establecimiento denominado Laguna's Cafetería, ubicado en la Carrera 9A # 16-10, a fin de expedir concepto sanitario y verificar el objeto de la queja. Por tratarse de establecimiento de preparación de alimentos se verifica el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, haciendo énfasis en el artículo 14 numeral 5 Y 7 de prácticas higiénicas en el artículo 6 numeral 1 sobre limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

En dicha diligencia, se evidenció el no uso de dotación adecuada, pero si contaban con el uso de tapabocas de la totalidad del personal ya que realizan procesos de manipulación de alimentos, se evidenció la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de manera idónea de igual forma se observaron algunos aspectos por mejorar, tanto locativo como documental, razón por la cual, el concepto sanitario fue favorable con requerimiento, hasta tanto se corrijan y cumplan las exigencias que fueron dejadas bajo acta 0232.

---

<sup>1</sup> Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros”.



Al respecto se aclara que, esta Dirección realizará visita de verificación a fin de validar el cumplimiento de los requisitos.

De esta manera espero haber atendido satisfactoriamente a su solicitud.

Cordialmente,

  
**CARLOS JOSÉ PARRA NEIRA**  
**Director de Vigilancia y Control**  
**Secretaría de Salud**

Proyecto: Erika Bernal Rodríguez – Ingeniero de alimentos DVC-  
Reviso: Marcela Venegas- Profesional Universitario DVC-

Original: Destinatario prensa  
1° Copia: Dirección de Vigilancia y control  
2° Copia: Consecutivo Correspondencia

